

Ensalada Italiana Rostizada

Makes: 50 servings

50 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Arroz, integral, de grano largo, crudo		4 tazas
Agua del grifo		8 tazas
Lechuga, romana, cruda		10 1/2 tazas
Espinaca, cruda, lista para usarse		6 1/3 tazas
Tomates, rojos, maduros, crudos, picados		4 tazas
Queso Cheddar, amarillo, rallado		1 1/2 tza
Nueces de nogal, inglesas o pecanas en trozos		1 1/2 tza
Condimento, limón con pimienta		1/4 tza
Aderezo, italiano sin grasa		2 tazas



Directions

1. Coloque el arroz y agua en una bandeja entera de 2 pulgadas. Cocine a vapor hasta que esté suave.

Enfríe el producto completamente. (El arroz puede cocinarlo desde el día anterior) Asegúrese que el arroz esté desmenuzado.

2. Corte la lechuga romana en trocitos tamaño bocado. Tueste las nueces de su gusto (en esta receta se usaron pecanas) y enfríe completamente.
3. Mezcle todos los ingredientes en un tazón grande. Coloque en un recipiente grande para poner en la línea de servicio.